36e Année. — Tome LXX. N° 1826 Paris, 27 Juin 1929

REVUE DE VITICULTURE

LEON LINDET (1)

Nul n'a connu M. Lindet que plein d'une souriante affabilité et prêt à faire à chacun le meilleur accueil. On n'a pu le voir qu'animé du plus sincère désir d'être agréable. Pour la première fois, il est aujourd'hui une cause de tristesse.

Autant qu'il est permis d'en juger, cette humeur charmante qui lui était coutumière avait sa source dans un contentement intérieur qu'il devait à la fois aux joies de son foyer et au développement facile et régulier de sa carrière.

Aucune entrave n'est venue contrarier sa formation ni plus tard l'épanouissement de sa valeur et du rôle qui l'attendait. D'autres ont dû surmonter plus ou moins péniblement des obstacles divers pour s'instruire et pour percer. M. Lindet — il nous l'a lui-même appris — a rencontré au contraire maintes circonstances favorables.

Il a trouvé dès l'abord la porte grande ouverte du laboratoire d'Aimé Girard, son oncle, au cœur ardent et juvénile. L'exemple du travail joyeux et les directives précieuses aux premières heures de la vie scientifique lui ont été donnés là, et il a su tout de suite en profiter supérieurement.

Le milieu décida de la voie où il allait s'engager. C'était celle de l'étude approfondie des industries agricoles et de leurs perfectionnements. M. Lindet y resta attaché par le fait que, dès l'âge de trente ans, il eut à enseigner la technologie agricole à l'Institut agronomique et qu'il garda cet enseignement durant une quarantaine d'années.

Il aimait beaucoup ses fonctions de professeur, où sa vaste connaissance des différentes industries le mettait à l'aise et où il avait directement le contact avec la jeunesse studieuse, vers laquelle son naturel le portait.

Il est, dans le professorat, des esprits affinés et brillants, qui possèdent éminemment la faculté de comprendre et d'expliquer et qui se rendent par là

(1) Discours prononcé aux obsèques de M. Léon Lindet, membre de l'Institut, par M. Schlœsing, au nom de l'Académie des Sciences.

d'ailleurs d'une utilité extrême. Il en est d'autres, plus enclins à la discussion, qui aperçoivent les difficultés et se posent volontiers des problèmes. Pour ces derniers, l'enseignement est une mine de recherches. M. Lindet l'a constamment éprouvé.

Si l'on considère ses nombreux travaux et notamment ceux qui forment ses principaux titres scientifiques et qui ont trait aux sucres et à l'industrie sucrière, aux industries de fermentation, à la fabrication du cidre et à la maturation des pommes, à l'industrie laitière, à la meunerie et à la boulangerie, on reconnaît qu'ils sont, comme il l'a fait entendre, le fruit naturel de la préparation de ses leçons et de l'envie d'en compléter la matière. Dans ces travaux, il n'a pas tardé à se révéler expérimentateur habile et tenace, aux vues neuves, et a fait une abondante moisson d'observations et de résultats hautement intéressants aux points de vue théorique et pratique.

Sa personnalité s'est ainsi de bonne heure mise en lumière et, comme il joignait à une compétence indiscutable une bonne grâce, une distinction, un dévouement à la chose publique et un don d'organisation appréciés de tous, il est bientôt devenu le rapporteur désigné d'une foule d'affaires importantes et souvent complexes, puis le président pour ainsi dire nécessaire de multiples Sociétés et de Congrès scientifiques tenus en maints pays. Cette partie de son œuvre est à priser et à louer grandement. Elle représente une somme imposante de services rendus tant à l'industrie qu'à la science pure.

Il est juste de conclure que M. Lindet doit compter parmi les savants heureux. Une note touchante, écrite par lui il y a quelques années avec une admirable simplicité, prouve que tel était aussi son avis personnel. C'est une sorte de confession où il passe en revue sa vie et exprime le souhait qu'elle soit proposée comme encouragement aux jeunes gens, pour leur montrer qu'on peut réussir sans intrigue, en accomplissant consciencieusement sa tâche, en s'efforçant de se rendre digne des missions qu'on est appelé à remplir, puis laissant venir les événements et s'aplanir d'elles-mêmes les difficultés. Il déclare d'ailleurs dans cette note qu'il a été sans cesse favorisé par le sort et que c'est ainsi qu'il est arrivé à occuper dans le monde scientifique une situation supérieure, pense-t-il, à ses titres devant la science.

Belle et excessive modestie. La chance ne poursuit personne bien longtemps. Celui qui la fixe à son avantage a des mérites qu'il peut ignorer, mais qui n'en sont pas moins réels. Tel a été le cas pour notre confrère.

Belle et féconde carrière que la sienne, dont peut rester fière l'épouse qui était si justement pour lui-même sa propre fierté.

Nous nous inclinons devant la douleur de tous les siens et leur offrons l'expression de notre profonde sympathie.

Th. Schloesing,

membre de l'Institut.

LA VALEUR BIOLOGIQUE ET HYGIENIQUE DU VIN (1)

III

Matières premières et facteurs alimentaires apportés par le Vin

(suite)

Toxicité des alcools du vin. — Les alcools supérieurs passent pour être des plus toxiques. Aussi laissant de côté le point de vue chimique, est-il utile de savoir avant tout à quoi s'en tenir à ce sujet.

Les doses toxiques pour le chien, par exemple, par kilo de poids vif, des alcools supérieurs ingérés par l'estomac, sont de, en chiffres ronds :

6 gr. pour l'alcool éthylique. 1 gr. 70 pour l'alcool butylique.
3 gr. pour l'alcool propylique. et 1,50 pour l'alcool amylique.

En supposant la dose toxique de l'alcool éthylique égale à 1 gr., les doses toxiques seraient des alcools supérieurs de :

0 gr. 5 pour l'alcool propylique,
0 gr. 33 pour l'alcool butylique,
et 0 gr. 25 pour l'alcool amylique.

Doit-on craindre la toxicité des alcools qui, dans le vin, accompagnent l'alcool éthylique ?

Ouvrons ici une parenthèse d'ordre toxicologique.

On a, pour étudier la question, administré sous la forme diluée qu'ils présentent dans le vin, les produits de la distillation de ce dernier. Le porc a été choisi comme animal d'expérience ; son tube digestif se rapproche de celui de l'homme et cet animal absorbe les solutions alcooliques sans trop de difficultés. Quand on donne (2), comparativement au porc de l'alcool obtenu par distillation du vin, ou des alcools industriels de pomme de terre ou de grains, ces derniers, après trente mois d'usage consécutif, occasionnent des désordres organiques caractéristiques : congestion et inflammation du tube digestif et du foie, du poumon, dégénérescence des gros vaisseaux, et en particulier de l'aorte. L'alcool de vin, au bout du même temps, ne provoque aucune lésion appréciable.

Autre expérience (3) : trois chiens, d'un poids sensiblement égal, 8 kilos, reçoivent trois sortes d'alcools, ramenés à 50° et additionnés de 50 grammes d'eau. Le premier alcool provient de la distillation d'un vin du Midi, le second est de l'alcool de betterave, et le troisième de l'alcool dit de maïs ou de grains.

(1) Voir *Revue*, numéros 1823, 1824 et 1825, pages 361, 377 et 393.
(2) Dujardin-Beaumetz et Audigé. *Recherches sur l'alcoolisme chronique* (Paris, O. Doin, éditeur, 1886).
(3) Laborde (*Bul. de l'Acad. de Méd.*, oct. 1888).

Le premier animal, soumis à l'ingestion de l'alcool de vin, se couche puis se relève sans cesse, marche en vacillant, mais, au bout d'une heure et demie, il a repris son état normal, redevient caressant et mange. Les chiens qui reçoivent l'alcool de betterave ou de maïs tombent au bout de 20 minutes après l'ingestion. Ils restent plongés, une heure après, dans un sommeil comateux qui ne finit que le lendemain pour l'animal à l'alcool de maïs, et le troisième jour seulement pour le chien ayant reçu de l'alcool de betterave.

L'alcool du vin présente donc une innocuité relative comparativement aux alcools d'industrie, riches en impuretés différentes de l'alcool éthylique. Ces résultats n'étonnent plus lorsqu'on se rend compte, après analyses, que les alcools supérieurs n'existent dans le vin que dans une proportion souvent très inférieure à l'ordre des millièmes. Il ne faut pas oublier que lorsqu'on a voulu élucider la question, il a fallu soumettre à la distillation 9 à 10 tonnes de lies de vendange, plus riches en alcool que le vin lui-même, pour arriver à obtenir, d'une part, 6 gr. et d'autre part 10 grammes d'alcools supérieurs différents caractérisés par leur température d'ébullition. L'un de ces alcools put être classé comme alcool caproïque et l'autre comme alcool caprilique. Les 15 autres grammes résiduels obtenus étaient d'une odeur agréable, rappelant celle du thé, mais ne purent être assimilés à un principe connu.

La plupart des chiffres évaluant la teneur par fonctions des vins en alcools supérieurs, en aldéhydes, furfurols, éthers, sont obtenus par le calcul d'après des dosages faits dans des eaux-de-vie ou cognacs, des mêmes « impuretés », selon l'expression courante. Or il est utile de remarquer que les eaux-de-vie obtenues par la distillation à la pression ordinaire, soit à feu nu, soit à la vapeur, sont, par rapport à l'alcool éthylique lui-même, infiniment plus riches en impuretés que le vin lui-même. C'est ainsi qu'un vin contenant 9 % d'alcool en volume, donne naissance pendant la distillation à des quantités différentes de produits, suivant qu'on distille à feu nu ou dans le vide d'après les techniques du laboratoire. Voici des chiffres caractéristiques à ce sujet (1) :

	Distillation (en mmgr. par litre d'alcool.)	
	à feu nu	*dans le vide*
Acidité	89,6	30,3
Aldéhydes	19,4	6,3
Furfurol	1,7	traces
Ethers	290,1	70,4
Alcools supérieurs	300,0	300,0
Total des impuretés	700,8	407,5

(1) Ch. GIRARD. Sur les *Eaux-de-vie et alcools de consommation* (*Rev. de la Soc. scient. d'Hyg. Alimentaire*, T. 7 (1909), n° 5, p. 90.

Ces données autorisent à penser que les teneurs, celles du vin, en produits volatils sont en réalité inférieures de moitié à celles que l'on trouve généralement publiées.

A propos des alcools supérieurs, ceux-ci étant des produits d'excrétion, ou de secrétion ou de démolition du protoplasma même des levures, on s'est demandé si ces résidus d'exosmose, « ces excréments de la levure », comme certains l'ont dit, ne sont pas nocifs. La levure se rapproche par sa composition de la viande. Ne donnerait-elle pas des extraits susceptibles de devenir des poisons comme ceux des tissus vivants ? Or rien ne permet d'assigner la moindre toxicité aux extraits de levure. Lorsque celle-ci est injectée dans la cavité péritonéale, les leucocytes nucléaires l'englobent de suite et la phagocytose a fait son œuvre 3 ou 4 heures après l'injection. L'entrée dans la circulation à ce moment des produits de la digestion des levures ne donne lieu à aucune observation. Les autolysats de levure sont alimentaires.

(*A suivre.*)

J. Alquier,
Ingénieur agronome,
Directeur de la Société scientifique d'Hygiène alimentaire.

COTON. — VIN. — CIDRE

La culture du coton, grâce au change élevé des puissances productrices de cette malvacée, prend en Algérie une importance bien faite pour calmer les inquiétudes des viticulteurs méridionaux au sujet des fortes récoltes vinicoles de la colonie.

Il est bon de leur signaler également que toutes les terres de l'Afrique du Nord, ne sont pas propres à la culture de la vigne ; non seulement à cause de la nature du sol, mais aussi en raison, dans nombre de régions, du manque absolu de moyens de communications et de leur éloignement d'un port d'embarquement.

Dans ces pays chauds et secs, la prospérité d'une culture intensive est intimement liée au régime des eaux.

Les terres irrigables fournissent incontestablement de bons rendements, que ce soit en vins, en agrumes, en légumes ou en coton, mais elles sont limitées au débit des quelques barrages qui les alimentent. Elles sont donc en minorité dans l'immense territoire algérien, où les progrès en matière hydraulique sont si lents à se développer.

En outre, la reconstitution des vignobles nécessitant actuellement de gros frais, nombre de colons se sont rejetés sur la culture du coton, moins méticuleuse et moins onéreuse que les autres.

Ainsi on estime qu'elle rapporterait, en terres irrigables, de 5 à 6.000 fr. à l'hectare et 4.000 en terres sèches, suivant les régions et les variétés cultivées.

A côté du coton, on peut citer également la culture des primeurs en fruits et légumes toujours dans ces terres irrigables.

Culture qui a beaucoup progressé depuis la guerre et qui progressera tous les jours, grâce à la sélection des produits, à leur emballage mieux approprié et à la rapidité de transport du lieu de production au quai maritime d'embarquement. N'oublions pas qu'une bonne partie de ces terres sont aussi occupées par d'importantes plantations d'orangers, de mandariniers, citronniers et autres arbres fruitiers que les cultivateurs se garderont bien d'arracher pour y substituer de la vigne.

On peut donc considérer le vignoble algérien comme étant à son maximum et les quelques chiffres qui suivent prouveront d'autre part surabondamment que la culture des céréales sera toujours en Algérie la plus importante de toutes celles pratiquées dans l'Afrique du Nord.

Année 1924

Céréales : 2.904.886 hectares.
Vignes en production : 188.934 hectares.
Agrumes : 1.691.115 pieds; environ 67.644 hectares.

La question Algérie ainsi réglée, il semblerait qu'on pourrait trouver en France même, certains remèdes à la crise actuelle ; comme par exemple : surveillance plus méticuleuse des déclarations de récolte et des vins mis en circulation. — Modification de la loi sur les alcools et réglementation de la fabrication du cidre.

La grosse récolte de 1924-25 est due à des conditions atmosphériques particulièrement favorables aux vins à forts degrés, mais que nous pouvons atténuer, si elle se renouvelait, en respectant, dans les caves, le degré tel que le jus de raisin le donne après fermentation.

Il est plus probable que les vins dont se sont plaints les Parisiens et que la Presse a signalés : faibles, plats, sans bouquet ni couleur sont en grande partie les produits des vignobles à très grands rendements, mais peut-être aussi le résultat de manipulations dont l'origine serait facile à découvrir. La façon brusque dont ils ont été jetés sur le marché dès les premières chaleurs et à n'importe quel prix, indique bien la crainte de ceux qui les détenaient.

Ils représenteraient malheureusement un certain nombre de millions d'hectos qui pèseront lourdement sur les cours si on n'y met bon ordre en les dirigeant rapidement sur la distillerie, comme en a donné l'ordre le Ministre de l'Agriculture, au service de la répression des fraudes.

Quant à la question alcool, elle ne sera résolue que le jour où une bonne loi décrètera que l'alcool de vin seul doit être utilisé pour la consommation de bouche. L'alcool de cidre, si bien placé pour concurrencer celui de vin, disparaîtra naturellement du marché en appliquant au cidre le même régime qu'à celui du vin.

En se plaçant au point de vue de l'intérêt général, on pourra constater que les viticulteurs en travaillant dans leurs vignes du 1er janvier au 31 décem-

bre, fournissent de gros efforts dont les résultats économiques se traduisent par de fortes sommes distribuées en salaires et en achats d'engrais et produits chimiques ; tandis que les pommiers à cidre, plantés généralement dans des herbages très rémunérateurs par eux-mêmes, n'exigent annuellement que quelques frais de ramassage, un grattage — élagage tous les trois ans et peu ou presque pas d'engrais.

Avant la guerre, une grande partie du cidre était consommée directement et une petite quantité distillée pour les besoins de la famille.

De nos jours, non seulement le cidre à consommer sur place ou à expédier est outrageusement mouillé (alors que la chose est formellement interdite pour le vin), mais les propriétaires ou fermiers apportent ensuite leurs purs jus aux distillateurs qui les règlent : soit en eau-de-vie, soit en espèces.

Ces excédents d'alcool viennent ensuite encombrer le marché et concurrencer les alcools de vin dont le prix de revient est forcément plus élevé en raison des frais qu'occasionne la culture de la vigne.

Il découle donc de ces pratiques que : si le cidre destiné à la consommation des villes était vendu pur, la quantité réservée à la distillerie se réduirait au seul pourcentage alloué à chaque cultivateur.

En toute équité, il est nécessaire que les « cidriculteurs » soient soumis au même régime que les viticulteurs ; qu'ils acceptent, en bons frères, la déclaration de récolte et la suppression radicale du mouillage des cidres consommés hors de leurs propriétés.

Ils ne pourront qu'y gagner en vendant plus cher un pur jus que les consommateurs apprécieront mieux qu'une boisson par trop diluée.

Mac Grellet.

ACTUALITÉS

Un cas de phobie contre le vin (N. D. L. R.). — Situation du marché. sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1929 (H. A.). — Situation viticole et viticole du Languedoc (E. F.). — La question algérienne (C. G. V.). — L'assemblée des présidents de chambre de commerce de France et la question des vins algériens.

Un cas de phobie contre le vin. — Nos lecteurs ont dû être fortement surpris d'apprendre par la grande presse qu'au moment même où une étude scientifique, impartiale, mais aboutissant à des conclusions favorables au vin, était publiée dans notre journal et dans le Bulletin de la Société scientifique d'Hygiène alimentaire sous la signature de M. J. Alquier, secrétaire général de cette Société, un professeur se présentant sous le patronage du même groupement s'attirait des reproches bien mérités dont nous reproduisons ici quelques-uns, dus à la plume alerte de M. Clément Vautel :

« Si nous avions une justice, le docteur Hemmerdinger serait arrêté et ne tarderait pas à comparaître devant la Haute Cour, laquelle le condamnerait à la déportation à vie dans une enceinte fortifiée, après l'avoir convaincu du crime de haute trahison.

Acte d'accusation :

Le docteur Hemmerdinger est un conférencier — d'ailleurs pas embêtant du

tout — qui se fait entendre à la Société d'hygiène alimentaire. Le compte rendu de ses causeries est fidèlement publié par l'*Œuvre*, qui semble les approuver. Or, voici, d'après notre confrère, ce qu'a récemment et publiquement déclaré ce médecin :

« Le vin contient de l'alcool. L'alcool est un poison. Donc, le vin contient du poison. »

Puis :

« Le vin est toujours mauvais, toujours. L'eau seule est nécessaire à l'organisme. »

Et encore :

« Faites-vous vacciner contre la typhoïde et buvez de l'eau du robinet. »

Le rédacteur du compte rendu ajoute, ce qui devrait lui valoir une citation personnelle devant la Haute Cour, du chef de complicité :

« *Bonum vinum...* est un proverbe qui ment. » (Ainsi, le vin ne réjouit même pas le cœur de l'homme ! Les plus enragés sectateurs du régime sec n'étaient pas encore allés jusque-là...)

Eh bien, j'estime que le fait de tenir de tels propos, en France, ça constitue un crime... »

Et le brillant chroniqueur montre l'œuvre mauvaise que le conférencier aurait pu commettre si ces faux arguments n'avaient été vertement relevés.

Ils l'ont été aussitôt par notre ami et collaborateur J. Alquier, sous la forme suivante que nous sommes heureux de reproduire :

Paris, 13 juin 1929.

Mon cher ami,

L'article dont ci-joint copie de Clément Vautel a soulevé un tolle général, non seulement de la part des officiels et de certains membres du Bureau de la Société d'Hygiène alimentaire, mais du public lui-même.

Je suis donc chargé de vous dire :

1° que, dans la circonstance, la Société d'Hygiène est obligée de vous désavouer ;

2° qu'il n'est pas admissible que dans des Conférences publiques faites sous le couvert du Ministre de l'Instruction publique, on vienne mettre à l'index comme vous l'auriez fait d'après Clément Vautel, une production de l'agriculture française aussi importante que celle du vin ;

3° qu'il n'est pas plus admissible qu'on énonce des principes tels que ceux que l'*Œuvre* et *Vautel* mettent dans votre bouche, si l'on n'est pas à même de démontrer leur exactitude en parlant en scientifique, puisque vous en êtes un.

La Société vous demande donc de vouloir bien, à la prochaine Conférence, revenir dans les termes qui vous conviendront, sur ce que vous auriez dit. Vous aurez à faire valoir qu'aucun médecin, qu'aucun hygiéniste ne peuvent approuver le vin lorsqu'il est consommé à une dose supérieure à celle que la physiologie et par conséquent l'hygiène permettent, mais il n'y a rien à dire contre lui lorsqu'il est consommé couramment par l'adulte à la dose de une bouteille, voire même un litre par jour.

Je ne puis être là samedi prochain, car des expériences me retiennent au Laboratoire toute la journée, mais je compte entièrement sur vous pour répondre au désir que la Société vous manifeste aujourd'hui.

Ceci posé, réfléchissez que si vous avez des idées personnelles — et c'est votre droit — rien ne vous autorise à les énoncer comme une recommandation de la Société qui organise des Conférences contre la Vie chère et vous couvre de sa firme. Vous ne vous figurez pas du tout que vous

venez de nous faire un grand tort, alors que l'un des principes directeurs de notre Association est de ne pas être intransigeant dans toutes ses doctrines tant que la Science n'y autorise pas.

Les arguments que certains préjugés invoquent pour éloigner systématiquement le consommateur de telle ou telle catégorie d'aliments sont souvent erronés. En ce qui concerne le vin, Loeper m'avait chargé dernièrement de faire une leçon annexe à son cours de Thérapeutique, sur la question. Je l'ai donc étudiée à fond et consciencieusement, et je fais actuellement paraître le développement de ce que j'ai dit. Je vous mets au défi de trouver à redire à tous les arguments que j'ai réunis en faveur de la consommation par les adultes d'une bouteille de vin par 24 heures.

Nous devons nous abstenir, à la Société, de nous montrer exclusifs, car la physiologie, l'hygiène et l'économie elles-mêmes n'ont encore rien trouvé à redire à la maxime : « Usez, n'abusez pas. » Vous n'avez donc raison que si l'on abuse des boissons fermentées, mais les principes que vous avez énoncés sur le vin qui tuerait parce qu'il contient de l'alcool poison, sont archifaux pour une consommation modérée.

Je sens que les idées que vous avez divulguées font le plus grand tort à notre Société. J'avais déjà, si vous vous en souvenez, fait la grimace lorsque vous avez organisé en face de nous un cours de cuisine pouvant nous faire concurrence. Etant donné notre vieille amitié, je n'ai pas voulu, à ce moment, vous dire trop franchement que cette concurrence était un peu inamicale pour nous, je ne dis pas gênante, mais si vous continuez de la sorte, je ne vous cache pas que la Société se refusera à vous confier les Conférences que vous faisiez d'une façon si brillante, Vautel le reconnaît lui-même, comme nous du reste. Ce serait dommage !

Cela ne vous empêche pas d'avoir vos idées, mais nous ne sommes nullement obligés, pas plus les services officiels que notre Société, de les faire nôtres.

Vous ne vous en êtes certainement pas douté, mais si vous aviez entendu ce que l'on m'a dit de toutes parts, vous seriez convaincu, comme moi, que vous venez de mettre notre Société fortement à l'index.

Sans rancune d'être franc, je le suis officiellement comme secrétaire de la Société, et de plus à titre amical, car j'attends que vous me démontriez le bien fondé de votre thèse.

Bien amicalement à vous,

J. Alquier.

Après cette verte semonce et se désaveu cruel, nous n'avons rien à ajouter. — N. D. L. R.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mai 1929. — Le tableau suivant, établi à l'aide des chiffres publiés au *Journal officiel* du 14 juin, a déjà été commenté brièvement dans notre précédent numéro.

Il montre pourquoi la situation reste favorable aux vendeurs. Ce qu'il n'indique pas, ce sont de mauvaises nouvelles parvenues depuis le début du mois, relatives aux conditions de la floraison dans certaines régions méridionales, et surtout les craintes de dégâts sérieux causés par le Mildiou en Algérie, dégâts qui se sont fortement accentués la semaine dernière, sous forme de Rot brun, sur les raisins sur tout le littoral et à Bône, complétés ailleurs par une forte coulure ; des viticulteurs algériens estiment dès maintenant que l'Algérie ne fera pas 10 millions d'hectolitres ! Quant aux vers de la grappe, si on a peu vu voler les papillons, on trouve assez fréquemment des larves de première génération et nous pensons que ceux qui ont négligé les traitements pourraient bien s'en repentir.

Le temps s'oriente vers les fortes chaleurs, souvent accompagnées de pluies d'orage, qui sont les vraies pluies de contamination du Mildiou. Il faut que

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
1. Octobre.....	8.095.743	6.993.486	3.767.523	3.587.670	11.911.404	10.586.179
2. Novembre...	5.212.393	4.317.780	4.090.611	3.866.967	12.562.739	11.230.022
3. Décembre...	4.162.900	3.737.463	3.719.316	3.523.285	12.600 402	11.011.953
	1929	1928	1929	1928	1929	1928
4. Janvier.....	4.399.152	4.463.625	3.961.004	3.768.618	12.638.532	11.183.682
5. Février.....	3.813.172	4.454 283	3 495.977	3.836.866	12.819.577	11.446.256
6. Mars.....	3.758.313	3.783.576	3.212.095	3.609.973	12.746.927	11.717.691
7. Avril.....	4.167.004	3.160.716	4.334.332	3.731 228	12.655.110	11.756.085
8. Mai.....	3.616.858	2.745.677	4.035.923	3.614.402	12.665.878	11.463.398
Totaux.....	37.225.535	33.656.606	30.617.781	29.533.009	12.665.878	11.463.398

les viticulteurs restent en éveil, prêts à intervenir contre tous les parasites qui vont se ruer sur la belle vendange. La récolte rentrée dépendra surtout de la vigilance et des soins qu'ils mettront à défendre leurs vignes. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir une température chaude, lourde, avec menaces d'orages. Quelques ondées localisées, peu abondantes, sont accueillies avec plaisir par les viticulteurs.

Les grains de raisins se développent normalement et les labours superficiels continuent dans les jeunes plantiers ainsi que dans les vignes sur fils de fer ou plantées espacées. Dans la majorité de nos vignes, il n'est plus possible de passer avec des chevaux ou des tracteurs parce qu'elles croisent. On risquerait de causer des dégâts en arrachant beaucoup de sarments.

Pour les années humides où l'herbe pousse rapidement, on continue pourtant les labours dans les vignes qui croisent, en faisant passer des hommes qui coupent les extrémités des sarments entrelacés afin de laisser passer les chevaux ou les tracteurs. Ce n'est pas le cas cette année où les vignes ont reçu de nombreuses cultures d'hiver et de printemps et sont, pour la majorité, dépourvues d'herbes avec une surface de sol brisée et meuble.

Certains viticulteurs qui ont en ce moment du personnel disponible continuent régulièrement les sulfatages pour occuper les ouvriers. La majorité pourtant s'abstient de renouveler l'opération qui est coûteuse et ne s'impose pas, à cause de la température peu favorable au développement du Mildiou.

L'Oïdium était plus à craindre cette année.

On continue à surveiller les jeunes greffes qu'on attache aux tuteurs et on enlève les drageons qui poussent avec beaucoup de rapidité. Ne pas oublier de soufrer et sulfater assez souvent, les pousses herbacées des greffons qui se développent irrégulièrement.

Par des années comme celle-ci, peu favorables au développement des maladies cryptogamiques, si on prépare bien une bonne bouillie bordelaise avec 2 kilogs de sulfate de cuivre et 1 kilog de chaux en poudre, la chaux en pâte étant rare, et qu'on fasse une application soignée, on peut se passer de renouveler le traitement jusqu'à la véraison, à moins d'un changement imprévu de l'état atmosphérique.

La bouillie bordelaise un peu concentrée, comme celle que nous préconisons, produit son effet préservatif pendant beaucoup plus longtemps qu'une

bouillie à faible dose de cuivre, surtout si l'on a ajouté à la bouillie 1 litre ou 1 litre 500 de soufre colloïdal, qui rend la bouillie plus adhérente, le cuivre plus lent à se dissoudre et préserve en même temps de l'Oïdium.

Marchés viticoles et défense du vin naturel. — Les transactions continuent à être lentes dans nos marchés, à des prix qui ne satisfont pas les viticulteurs détenteurs de vins de la récolte de 1928. Beaucoup regrettent certainement d'avoir été trop tenaces au début de la campagne. Nous reconnaissons que les dirigeants de la C. G. V. ne les ont pas toujours bien conseillés.

Les Associations viticoles continuent à s'occuper de la défense du vin naturel au moment où ils sentent que la production augmente dans la métropole et dans nos deux belles colonies, l'Algérie et la Tunisie.

Le développement de l'exportation de nos vins devrait préoccuper les pouvoirs publics. On ne s'explique pas qu'un pays grand producteur de vin comme le nôtre importe plus de vin étranger qu'il n'en exporte. C'est le contraire qui devrait se produire. On ferait bien de remédier sans retard à cet état de choses.

La campagne contre le sucrage des vins continue avec raison.

Cette opération ne devrait être tolérée et sévèrement réglementée que dans les régions où le raisin ne mûrit pas, par suite du climat, mais elle devrait être rigoureusement interdite dans les régions méridionales, en Algérie et en Tunisie.

Nous ne rentrons pas dans des détails aujourd'hui sur la question du sucrage. Nous constatons avec plaisir que d'après les statistiques données par l'administration des Contributions indirectes, notre région du Languedoc est celle qui a le moins employé de sucre.

Il a été employé cette année 2.533.075 kilogs de sucre, pour vins de première cuvée, et 528.000 kilogs pour les vins de deuxième cuvée. Sans compter le sucrage clandestin pratiqué par les petits récoltants.

Il y a eu 16.548 déclarations de sucrage en 1928. La Gironde arrive en tête avec 1.641 sucreurs ayant opéré sur 262.000 hectolitres de vin. Puis la Marne avec 1.352 sucreurs ayant opéré sur 207.100 hectolitres. Le Vaucluse vient après avec 53 sucreurs ayant opéré sur 114.611 hectolitres de vin. Les Bouches-du-Rhône ont eu 37 déclarations pour 92.093 hectolitres de vin. Le Gard, 68 déclarants ayant opéré sur 88.426 hectolitres. Le Maine-et-Loire 1.281 déclarants pour 70.934 hectolitres. La Côte-d'Or 2.395 déclarants pour 57.825 hectolitres.

L'Hérault ne compte que 4 déclarations de sucrage, l'Aude 3 et les Pyrénées-Orientales aucune. Ce sont probablement ces 7 sucreurs de l'Hérault et de l'Aude qui vont protéger certain amendement proposé à la réglementation du sucrage.

L'Algérie, qui n'avait jamais fait de déclaration de sucrage, a fait en 1928 78 déclarations et employé 807.613 kilogs de sucre. Le soleil africain remplace avantageusement le sucre qui ne devrait pas être permis.

Pas de tolérance à ceux qui ont sucré les années précédentes.

Nous continuons à penser que certains parlementaires font beaucoup trop de bruit au sujet de leur action pour défendre le vin et pas assez de travail pratique.

Le battage autour des questions économiques fait beaucoup plus de mal que de bien. — E. F.

La question algérienne

La Confédération Générale des Vignerons nous demande l'insertion de cette note : nous lui donnons volontiers satisfaction ; notre devoir est de permettre toute manifestation d'idée, ce qui n'implique pas notre adhésion pleine et entière. — N.D.L.R.

Plusieurs Chambres de Commerce et Syndicats Commerciaux ont adopté des motions défavorables à la proposition de loi de M. Caffort, député, tendant à contingenter l'importation en franchise des vins d'Algérie.

Nous sommes persuadés que ces motions ont été admises sans une connais-

sance suffisamment complète de la question et qu'un examen sérieux du problème doit nécessairement aboutir à des conclusions différentes.

Les considérations que l'on oppose à la proposition de loi Caffort sont les suivantes :

1° Il n'y a pas de distinction possible entre la France et l'Algérie, dont les trois départements sont le prolongement des 89 autres départements de la Métropole ;

2° L'Algérie qui a généreusement donné le sang de ses enfants, lorsque les destinées de la mère-patrie ont été en péril, doit être considérée comme partie intégrante du territoire national ;

3° Le contingentement réduirait notablement la puissance d'achat de l'Algérie qui, en 1928, a fait à l'industrie française des achats s'élevant à près de 4 milliards ;

4° Une telle menace risquerait de provoquer chez les Algériens une désaffection profonde à l'égard de la mère-patrie.

Discutons ces diverses considérations.

I

La division du territoire algérien en départements est intervenue lorsque l'Algérie était sous le régime de l'assimilation ; à cette époque, l'Algérie était soumise au régime administratif et financier de la Métropole. L'union douanière instituée par la loi du 17 juillet 1867 était la conséquence logique de cette assimilation.

Mais le régime de l'assimilation a été supprimé par la loi du 10 décembre 1900 qui a proclamé l'autonomie financière de l'Algérie ; depuis lors, l'existence des départements algériens n'est plus qu'une fiction légale et l'union douanière devient une erreur dangereuse.

C'est qu'en effet cette autonomie financière est singulièrement avantageuse à l'Algérie. L'Algérie, en vertu de cette autonomie, se borne à pourvoir à ses dépenses locales d'administration, d'instruction publique, de justice, de travaux publics, de postes et télégraphes, d'agriculture, commerce et industrie — auxquelles elle pourvoit avec le produit des impôts perçus en Algérie, y compris les droits de douane à l'importation.

Mais l'Algérie ne prend aucune part des dépenses considérables inscrites au budget français pour la dette publique — charge écrasante — pour les pouvoirs publics (les indemnités des sénateurs et députés de l'Algérie sont supportées par la Métropole), les affaires étrangères, la marine, les colonies, l'aéronautique, les pensions, notamment les pensions de guerre.

L'Algérie fournit une contribution de 54 millions aux dépenses de la Métropole, alors que l'entretien des troupes destinées à assurer la sécurité de l'Algérie coûte plus de 600 millions.

Pour la première fois, en 1929, l'Algérie a fourni une contribution au redressement national s'élevant à 5 millions de francs ; mais la contribution nationale représentée par les encaissements de la Caisse Nationale d'amortissement s'est élevée pour l'année 1928 à près de 7 milliards.

Comme on peut s'y attendre, les charges fiscales sont en Algérie infiniment moindres qu'en France ; nous nous bornerons à donner quelques exemples.

	En France	En Algérie
Impôt sur propriété bâtie et non bâtie	18 %	5 %
Impôt sur les bénéfices agricoles	12 %	3 50 %
Impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux	15 %	3 50 %
Impôt sur les salaires	12 %	3 %
Impôt sur les valeurs mobilières françaises	18 %	7 50 %
Impôt sur les valeurs mobilières étrangères	25 %	9 %
Impôt sur les lots	24 %	15 %
Droits de consommation sur l'alcool	1.320	900

La taxe sur le chiffre d'affaires n'existe pas en Algérie, non plus que les taxes de remplacement qui lui ont été substituées pour certaines marchandises.

Pas de taxe de première mutation ; pas de monopole des tabacs, ni des allumettes, ces monopoles étant remplacés par des impôts beaucoup moins lourds. Ajoutons qu'en France, le produit du monopole des tabacs est versé à la Caisse d'amortissement, tandis qu'en Algérie la taxe sur les tabacs est perçue au bénéfice du budget algérien.

Les impôts sur l'automobile ne sont pas perçus sur les mêmes bases qu'en France : pas d'autre impôt en Algérie qu'une taxe sur les bandages caoutchoutés des voitures, infiniment plus faible que notre taxe sur les automobiles.

Alors qu'en France l'essence supporte des droits, dont l'ensemble représente environ 90 francs par hecto, en Algérie ces taxes ne s'élèvent qu'à 32 francs, et sont réduites à 17 francs pour les moteurs et tracteurs agricoles.

Enfin l'union douanière est loin d'être absolue ; il y a des tarifs particuliers pour certains produits, tels que le pétrole et l'essence, qui paient en France au tarif minimum 44 francs les 100 kilos et en Algérie 17 francs l'hectolitre.

Il n'est point question d'établir en Algérie le régime des Assurances sociales.

A tous ces avantages vient s'ajouter chez le producteur algérien celui d'une main-d'œuvre ayant un niveau de vie très inférieur à celui de la main-d'œuvre française, privée de droits politiques, acceptant, par voie de conséquence, des salaires très réduits. Le fait que l'industrie française essaie, en dépit des entraves apportées à l'émigration, d'introduire en France cette main-d'œuvre, démontre les avantages qu'elle présente.

Il n'est donc point exact de dire que l'Algérie c'est la France ; au point de vue politique, financier et administratif, il existe des différences essentielles.

II

L'Algérie, sans doute, nous a apporté le concours de ses enfants pendant la grande guerre, juste compensation des sacrifices faits par la France en Algérie ; on oublie trop aujourd'hui qu'au 19e siècle, l'Algérie fut un de nos champs de bataille les plus meurtriers et que plus de 100.000 Français y ont succombé, victimes des balles arabes ou des atteintes de la fièvre.

Mais si ces sacrifices réciproques créent entre la France et l'Algérie des liens indissolubles, ce n'est pas une raison pour ne pas examiner en toute indépendance de jugement la question de leurs rapports au point de vue économique.

L'ancienne noblesse française a prodigué son sang sur les champs de bataille ; elle a dû cependant renoncer à ses privilèges dans la nuit du 4 août 1789.

Ce que nous réclamons, c'est l'abolition des privilèges algériens ; ou bien, assimilation complète au point de vue politique, administratif et financier, ou bien, si cette assimilation n'est point réalisable, mesures douanières compensatrices des privilèges accordés au producteur algérien.

III

La solution logique serait l'établissement de taxes douanières sur les produits algériens tels les vins, qui concurrencent dangereusement les produits similaires de la Métropole.

Par esprit de conciliation, la proposition Caffort ne réclame que le contingentement de l'importation en franchise, respectant les droits acquis des producteurs algériens qui ont constitué leur vignoble sous le régime de l'union douanière, les vins dépassant le chiffre du contingent étant admis sans limitation au tarif minimum.

Une telle mesure ne peut porter atteinte à la prospérité de l'Algérie, puisqu'elle ne réduirait pas son importation actuelle. Or, l'Algérie est actuelle-

ment très prospère ; cette prospérité se maintiendra sous le régime du contingentement.

Au contraire, l'extension rapide du vignoble algérien, favorisée par le régime actuel, fait courir à l'industrie française les plus graves dangers ; car la ruine de notre population viticole, autrement nombreuse que la population viticole de l'Algérie, représente, en dehors de toutes considérations d'intérêt national, une perte de débouchés industriels, dont l'extension du débouché algérien serait loin de représenter l'équivalent.

La crise économique inévitable, que déterminerait une nouvelle extension du vignoble algérien, s'étendrait dès le début à l'industrie de luxe, automobile, vêtements, ameublements ; puis, ce serait la suppression des engrais, superphosphates, sulfates d'ammoniaque, nitrates de chaux, potasse sous toutes ses formes, engrais composés ; la suppression des achats à l'industrie mécanique, des installations d'électricité, l'arrêt du bâtiment ; la suppression de toutes améliorations ou transformations ; la main-d'œuvre réduite au strict nécessaire ; une crise de chômage. Enfin, la mort du vignoble de la métropole avec les conséquences d'un redoutable inconnu.

Etant donné que le vignoble de la métropole fait vivre 5 à 6 millions de Français, on peut évaluer la perte immense que subirait l'industrie française du fait de la disparition de ce marché intérieur.

Et que deviendrait notre industrie, si l'Algérie développait son industrie naissante ? Perte du débouché français et réduction progressive du débouché algérien.

IV

Enfin, c'est la corde sensible que font vibrer nos contradicteurs — une mesure d'exception à l'égard de l'Algérie aurait pour conséquence d'y créer « la désaffection » — voilà le grand mot lâché.

« La désaffection » ne serait-elle pas autrement périlleuse, si nos viticulteurs étaient réduits au désespoir par la mévente ? On se préoccupe depuis longtemps des progrès inquiétants de l'esprit de révolte parmi la population des centres industriels ; si, favorisé par la misère, cet esprit de révolte gagnait des campagnes, ce serait la dissolution de l'Etat ; et, s'il n'y avait plus de France, que deviendrait la colonisation française en Algérie ?

Actuellement, l'Algérie est prospère ; nous ne demandons qu'à consolider sa prospérité et son « affection », en limitant ses importations en franchise aux quantités actuelles ; aller au-delà, ce serait la perte à la fois de la France et de l'Algérie.

C. G. V.

L'Assemblée des Présidents de Chambres de Commerce de France et la question des vins algériens. — Dans sa réunion du 4 juin dernier, l'assemblée des Présidents des Chambres de Commerce de France vient de prendre position sur la question des vins algériens : elle considère que l'Algérie doit être considérée comme un prolongement de la France, que le régime de l'union douanière unit les deux pays. D'autre part, les Français d'Algérie ont par leur travail acharné contribué largement à l'approvisionnement de la France ; ils ont donné leur sang pour la défendre.

D'autre part, un contingentement des vins algériens, à l'importation en France, aurait, pour les viticulteurs métropolitains, un avantage sans lendemain, ce contingentement irait, en effet, directement à l'encontre des intérêts du consommateur français en laissant libre cours à la hausse des prix, et nuirait à l'économie nationale.

En conséquence, cette Assemblée a émis le vœu que tout projet de contingentement des vins algériens soit repoussé, et que les différentes dispositions légales qui pourraient, à l'avenir, être reconnues nécessaires, soient également applicables en France et en Algérie. — M. D.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 245 à 285 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 295 à 315 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 640 à 690 fr., vin blanc dit de comptoir, 715 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à 625 francs. Vins blancs de Blois, 560 à 600 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar; 10° et au dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1.100 à 1.400 fr. ; Gros plant 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr. ; supérieurs 500 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1928 : Rouge, 12 fr. » à 15 fr. » le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, à 1.250 francs.

MIDI. — *Nîmes (24 juin 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 8° à 9°, de 120 à 125 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 125 à 130 fr. Montagne 1er choix, de 15 fr. à 15 fr. 50 le degré Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 15 fr. à 15 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de 1.050 fr. à 1.100 fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 600 à » fr. l'hectolitre. Vin à distiller 10 fr. 50 à » fr. » le degré.

Montpellier (18 juin 1929). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10° 1/2, de 125 fr. à 158 fr. l'hectolitre; Blancs de blanc, de 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (7 juin). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 15 fr. 50 à 17 fr. le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de » fr. à » fr. » le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. » à » fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, » de à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 juin 1929.

Vins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (22 juin). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 143 à 154 fr., de 10 à 12°, de 146 à 185 fr. l'hectolitre.

Perpignan (22 juin 1929). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 9°, de 120 à 130 fr. ; de 9 à 10°, de 130 à 145 fr. ; de 10 à 11° ½, pas d'affaires. Alcool 96/97°, de » à » fr. l'hectolitre les 100 degrés. Pas d'affaires.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 360 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 360 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 460 à 540 fr., Haut-Rhin, 400 à 500 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 900 fr. Haut-Rhin, 500 à 800 fr. Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, » à » francs. Haut-Rhin, 220 à 240 et Bas-Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 150 fr. 00 à 155 fr. 00 ; orges, 112 fr. 00 à 121 fr., escourgeons, 100 fr. à 112 fr. ; maïs, 110 fr. 00 à 126 fr. 00; seigle, 106 à 125 fr. ; sarrasin, 113 fr. à 142 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 106 fr. 00 à 119 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 123 fr. 77 à » fr. ». — Buenos-Ayres, 90 fr. 83. — Chicago, 101 fr. 05. — Sons, 55 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, de 120 à 130 fr. — De Paris, de 90 à 139 fr. ; jaune commune, de 35 à 45 fr. ; Saucisse rouge, de » à » fr. ; St-Malo, 60 à 105 fr. ; Rosa, » à » fr. ; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 195 à 230 francs ; paille d'avoine, de 195 à 230 fr. paille de seigle, 195 à 230 fr. ; luzerne, 370 à 400 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 152 fr. 50 (Marseille) ; d'arachide rufisque blanc, 111 fr. 50 (Marseille) ; Coprah, 120 fr. 00 ; Palmiste, 106 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 230 fr. 00 à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. » à 21 fr. ». — Veaux, 7 fr. 00 à 17 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 00 à 35 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 128 fr. 00 à 132 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. à 115 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 376 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 105 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 890 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 400 à 1000 fr. — Asperges en vrac, de 150 à 650 fr. les 100 kilos. — Haricots verts du Midi, de 150 à 800 fr. les 100 kilos. — Pêches du Midi, 300 à 1.000 fr. — Prunes d'Algérie, de 300 à 600 fr. — Bananes, de 550 à 600 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 400 à 700 fr. — Cerises du Midi, 200 à 450 fr. — Fraises de Paris, de 600 à 1100 fr. — Oranges d'Espagne, 400 à 500 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. le cent. — Tomates, de 300 à 400 fr. — Citrons d'Italie, 400 à 550 fr. les 100 kg. — Epinards, 160 à 200 fr. les 100 kg. — Artichauts du Midi, de 30 à 175 fr. — Pois verts de Paris, 120 à 170 fr. — Poireaux 400 à 600 fr. les 100 bottes. — Oignons, 140 à 200 fr. les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 16 au samedi 22 juin 1929

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	21 »	12 »	16. 5	»	....16....	21 »	10 »	15. 5	»
Lundi.....	20 »	12 »	16 »	»	....17....	24 »	12 »	18 »	»
Mardi.....	23 »	14 »	18. 5	»	....18....	26 »	15 »	20. 5	»
Mercredi.	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	28 »	15 »	21. 5	»	...20....	30 »	14 »	22 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Samedi....	23 »	9 »	16 »	»	....22....	26 »	16 »	21 »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	21 »	10 »	15. 5	»	....16....	26 »	14 »	20 »	»
Lundi.....	» »	16 »	» »	»	....17....	30 »	18 »	24 »	»
Mardi.....	26 »	13 »	19. 5	»	....18....	29 »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	28 »	14 »	21 »	»	....20....	33 »	19 »	26 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Samedi....	23 »	7 »	15 »	»	....22....	32 »	18 »	25 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	20 »	10 »	15 »	»	....16....	21 »	6 »	13. 5	»
Lundi.....	23 »	12 »	17 5	»	....17....	23 »	12 »	17 5	»
Mardi.....	25 »	16 »	20. 5	»	....18....	25 »	15 »	20 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	28 »	17 »	22. 5	»	... 20....	30 »	17 »	23. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Samedi....	24 »	11 »	17 5	»	....22....	27 »	13 »	20 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	27 »	10 »	18. 5	»	....16....	19 »	13 »	16 »	»
Lundi.....	28 »	12 »	20 »	»	....17....	20 »	10 »	15 »	»
Mardi.....	28 »	» »	» »	»	....18....	20 »	14 »	17 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....19....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	30 »	17 »	23. 5	»	....20....	27 »	13 »	20 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....21....	» »	» »	» »	»
Samedi....	31 »	17 »	24 »	»	....22....	24 »	8 »	16 »	»

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A (H.). — Les déclarations de récolte 1928, 15. — Situation mensuelle du marché des vins, 62, 127, 193, 273, 340, 403, 417. — Le mouvement des vins en mars, 259; en avril, 326. — Les gelées d'avril, 275.

Alquier (J.). — Valeur biologique et hygiénique du vin, 361, 377, 393, 411.

B. (J.-Ch.). — Vignoble des Hautes-Pyrénées, 27, 384.

Bertrand (E.) et **Gaujal** (J.). — Contribution à l'étude de l'effeuillage, 265.

Bioletti et Winkler. — La taille de la vigne: théorie et pratique, 154.

Biron (Marcel). — Pulvérisations arsenicales liquides ou poudrages: essais comparatifs, 25. — Caractéristiques des moûts de clairette, 206.

Bonnet (Dr). — Vignoble de la Drôme, 195, 386.

Bonnet (J.). — Les gelées et les oliviers, 174.

Bord (G.). — Vignobles des grands vins blancs de Bordeaux, 384.

Bordas (J.). — Action fertilisante du soufre, 69.

Brisset (G.). — La « menace des vins algériens » et les palliatifs à la surproduction, 190, 255.

Burnat (J.). — Souvenirs au sujet des porte-greffes, 297, 313.

C. (L.). — Les gelées en Loire-Inférieure, 356.

C. (M.). — Une industrie agricole qui disparaît, 79. — Le climat du blé dans le monde, 79. — L'action du froid de l'hiver sur les céréales, 80. — La défense des vins à l'étranger, 261. — L'électrification des campagnes, 293.

Carrière. — La saccharification du sarment de vigne, 37.

Cercelet (Maurice). — Le dosage correct de la pluie, 305.

Chauvigné (Auguste). — Vignoble de Touraine, 163.

Combaud (Louis). — Mousseux et champagnes, 60.

D (A.). — Nos vins au concours agricole, 243.

D (M.). — Négociations franco-grecques, 32, 129, 196, 212. — Rapport du Vinmonopol norvégien, 32. — Régime douanier des raisins forcés, 32, 278. — Commerce des spiritueux en Pologne, 32. — « Vins » de fruits polonais, 33. — Surtaxe sur les vins de Canton, 33. — Commission interministérielle de la viticulture, 65. — L'activité de l'Office international du vin en 1928, 81; session de décembre 1928, 112. — Renseignements sur les importations de vin, 96. — Danemark: appellation d'origine des vins, 98, 211. — Protestation des viticulteurs de Frontignan, 128. — Exportation de Bordeaux sur la Belgique, 130. — Défense des vins français à la Chambre d'agriculture du Var, 146. — Création d'une école à Latour-Blanche, 146. — Récolte des vins tunisiens, 166. — Procédure d'expertise contradictoire, 196. — Vœux de la Société de Vaucluse, 197. — Les assurances sociales devant la Chambre, 198. — Réglementation du sucrage, 210, 277. — Congrès de Barcelone, 230. — Contingentera-t-on les vins algériens, 244, 276, 291, 356, 404, 405. — Vins pétillants, 245. — Travaux de l'Office international du Vin, 276. — Vins exportés en Belgique, 278, 294. — Valeur alimentaire du vin, 278. — Vœux de Montpellier, 292. — Le régime fiscal des coopératives, 292. — Droits sur les champagnes mousseux au Chili, 293.

Decaux (Jean). — L'appellation « Vin du Rhin » et les vins d'Alsace, 90.

Delmas (J.). — La vente des vins, 66.

Drouard (Charlotte). — La loi de finances devant la Chambre, 7. — L'indemnité de plus-value accordée aux fermiers sortants, 21. — La loi de finances de 1929, 58. — Loi sur les habitations à bon marché, 139. — Deuxième session des chambres d'agriculture, 177. — L'interpellation V. Boret au Sénat, 221. — Le contrat d'apprentissage agricole, 238. — Le traité franco-grec, 285. — L'assemblée des présidents de chambres d'agriculture, 349.

Dufoux (A.). — En Mâconnais, 65. — Les coopératives vinicoles dans les régions à appellation d'origine, 85, 101, 133.

Dufoux (Ch.). — L'année 1928 en Beaujolais, 64.

Dujardin-Salleron. — Colonisation viticole en Algérie, 136.

Dupuy (A.). — Sur la culture superficielle et continue appliquée à la vigne, 117.

Escoffier. — Vignoble de la région de Bône (Algérie), 401.

F. (E.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc, 18, 28, 48, 62, 76, 95, 110, 127, 143, 162, 181, 193, 208, 228, 242, 258, 273, 289, 307, 322, 340, 353, 373, 389, 403, 418.

Faës (Dr H.). — La lutte contre les parasites de la vigne et les traitements obligatoires en Suisse, 185, 203, 217. — La lutte contre les vers de la vigne en Suisse, 249. — La reconstitution des vignobles suisses sur les vignes américaines porte-greffes, 329.

Fournas (F. de). — Vignoble de l'Aude, 371.

G (A.). — Les gelées en Gironde, 355.
G (P.). — Vignoble de Pouilly-Fuissé, 164.
Germain. — La Foire aux vins de Touraine, 34.
Gervais (P.). — Prix de l'Académie d'agriculture, 169.
Grellet (Mac.). — La douane et les produits algériens, 144. — La crise de la main-d'œuvre en Algérie, 321. — Les importations de vins de l'Amérique du Sud en Europe, 406. — Coton, vin, cidre, 413.
Guittonneau (G.). — Appréciation des besoins des sols en éléments fertilisants, 106.

Hausherr (L.). — La récolte en Alsace, 30.
Henriot (E.). — La Champagne et le champagne, 130. — Vignoble de Champagne, 369.
Héron (G.). — Les gelées en Haute-Garonne, 355.
Hubert (Dr A.). — Poudrages anticryptogamiques, 259.
Hugel (F.-E.). — Les gelées en Alsace, 356.

L. (J.). — Vignoble de Bourgogne, 386.
Labergerie. — A bas le régime sec, 47, 146. — Déplacement de la culture de la vigne, 146. — La fièvre aphteuse, 308.

M. (H.). — La concentration des moûts est-elle favorable à la viticulture, 318.
M. (L.) et **V.** (E.). — Vignoble de l'Anjou, 370.
Marcel (M.). — Traitement d'hiver des arbres fruitiers, 53.
Marre (Eugène). — Il faut saler les fourrages, 326.
Marsais (P.). — Le court-noué, 5. — Cours de l'I.T.P.A., 114. — Vins mousseux obtenus par méthode champenoise, 228.
Mathieu (L.). — Vins nouveaux et gaz carbonique, 64. — Dégustation au zéro sensation, 78. — Microorganismes des caves à vin, 345.

Nougaret (A.). — Manifestations vinicoles à Béziers, 357. — Le vin dans les hôtels, 357.

P. (G.). — Les gelées dans le Midi, 355.
Perdoux (G.). — Vignoble de Dordogne, 367.

R. (H.). — Vignoble de l'Algérie, 371.
Rabault (G.). — Réalisations agricoles, 149.
Raguenaud. — Vignoble de Charente, 366.
Ravat (J.-F.). — Une proposition de loi malthusienne, 338.
Rieder (L.). — Les indices de relèvement de la viticulture alsacienne, 157.
Ringelmann. — Assèchement des terres par les saignées souterraines, 358.
Rives (L.). — Dépérissement de l'abricotier par apoplexie, 73.
Rolet (A.). — Plantes médicinales, 166.
Rozier (A.). — La récolte en Gironde, 77. — La greffe en écussion de la vigne, 309. — Les gelées en Gironde, 401.

S. (F.). — Vignobles d'Algérie, 399. — Le mildiou en Algérie, 402.
Sarcos. — Vignoble de l'Aude, 31, 272.
Salomon (René). — Vignoble de Seine-et-Marne, 50.
Sauzède (A.). — Comment souscrire sa déclaration d'impôt, 98.
Schlœsing (Th.). — Léon Lindet, 409.
Semichon (L.). — Ulysse Gayon, 281.
Semichon (L.) et **Flanzy (P.)**. — Le dosage de l'alcool par oxydation chromique, 300.

T. (J.). — Les gelées en Roannais, 194, 387.
Tacussel (Alexandre). — La vigne en Vaucluse, 48.
Teleki (A.). — Vignoble de l'Europe centrale, 164.
Thiéry (Paul). — Vignoble de l'Indre, 368.
Trabut (Dr L.). — Culture du dattier, 201. — Production des raisins secs en Afrique du Nord, 233.

V. (P.). — Ulysse Gayon, 257. — Dr Louis Trabut, 307.
V. (R.). — Les gelées du 13 avril, 259. — Récompenses de la Société d'Encouragement à l'Industrie nationale, 290. — Le contingent des vins grecs, 293.
Vermorel. — Agenda agricole et viticole 1929, 130.
Viala (P.). — Contribution à l'étude du Court-noué, 109.
Vidal (J.-L.). — Vignoble des Charentes, 385.
Villepigue (R.). — Vignoble de Gironde, 367.
Vincens (J.). — Vins rouges restés doux ou sucrés, 13.

W. (A.). — Vignoble d'Alsace, 388.

Yasusi Oinoue et Sintare Tanare. — Effets de l'inclinaison des tiges de la vigne, 92.

TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

ACADÉMIES, SOCIÉTÉS, etc. — Chambre d'agriculture du Var, 146. — Société des viticulteurs de France, 129. — Prix de l'Académie d'agriculture, 169. — Deuxième session des chambres d'agriculture, 177. — Récompenses de la Société d'Encouragement à l'Industrie nationale, 290. — L'assemblée des présidents de Chambres d'agriculture, 349, 422. — Syndicat les Agriculteurs de la Vienne, 34.

BIBLIOGRAPHIE. — La vente des vins (J. DELMAS), 66. — Annuaire international de statistique agricole 1927-28, 82. — Allgemeine Weinzeitung, 82. — Annuaire du Commerce des vins de Bordeaux, 82. — Comment souscrire sa déclaration d'impôt, par A. SAUZÈDE, 98. — La Champagne et le champagne (E. HENRIOT), 130. — Agenda VERMOREL 1929, 130. — Plantes médicinales (A. ROLET), 168. — Culture superficielle de la vigne (A. DUPUY), 214. — Weinbaulexikon (Ch. MULLER), 214. — L'appel de la Terre (Raoul BEAUCHAMP), 214. — Annuaire international du vin, 262. — La bonne bergère (A. CHAUVIGNÉ), 262. — Le vin et sa valeur alimentaire et hygiénique, 278. — Assèchement des terres par les saignées souterraines, 358. — La Bourgogne et ses vins, 406.

CHIMIE AGRICOLE. — Appréciation des besoins des sols, 106.

CHIMIE VITICOLE ET VINICOLE. — Les moûts de Clairette, 206. — Le dosage de l'alcool des vins par oxydation chromique, 300.

CONGRÈS, CONCOURS, EXPOSITIONS, etc. — Commission ministérielle de la viticulture, 65. — Office international du vin, 81, 112, 276. — Société des viticulteurs de France, 129. — Congrès national des syndicats agricoles, 145. — IVe congrès international de l'organisation scientifique du travail, 213. — Congrès international de la vigne et du vin à Barcelone, 220. — XIe Congrès de l'Agriculture française, 246, 324. — Exposition ibéro-américaine de Séville, 278. — Congrès international de Séville, 342. — Foire aux vins de Touraine, 34. — Foire-Exposition des vins du Var, 34. — Foire aux vins de Ribeauvillé, 213, 294. — Concours-Foire d'Angoulême, 230. — Foire-exposition à Prades (P.O.), 294. — Nos vins au concours général agricole, 243. — La viticulture à la Foire de Paris, 290. — Exposition de printemps de la Société nationale d'Horticulture, 342. — Exposition de Béziers, 357. — Un congrès du mouton, 357.

COOPÉRATIVES. — Les coopératives vinicoles dans les régions à appellation d'origine, 85, 101, 133. — Le régime fiscal des coopératives, 292.

DIVERS. — Culture du dattier, 201. — La fièvre aphteuse, 308. — Il faut saler les fourrages, 326.

ECONOMIE RURALE. — La loi de finances, 7, 58. — L'indemnité de plus-value au fermier sortant, 21. — Une industrie qui disparaît, 79. — Loi sur les habitations à bon marché, 139. — Réalisations agricoles, 149. — La question des assurances sociales, 197. — Le contrat d'apprentissage agricole, 238.

ECONOMIE VITICOLE. — Les déclarations de récolte, 15, 29. — Situation du Languedoc (dans chaque numéro). — Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins (une fois par mois). — Négociations franco-grecques, 32, 129, 196, 212, 285, 293. — Droits sur les vins au Chili, 293. — Le vinmonopolet norvégien, 32. — Régime douanier des raisins forcés, 32, 278. — Commerce des liqueurs en Pologne, 32. — Vins de fruits en Pologne, 33. — Surtaxe sur les vins de Canton, 33. — Appellations d'origine, 90, 98, 211, 294. — Importations, 96. — Entrée en France des vins de Samos, 128. — Exportations en Belgique, 130, 278. — La main-d'œuvre en Algérie, 321. — Document sur la colonisation algérienne, 136. — Douane et produits algériens, 144. — Déplacement de la culture de la vigne, 146. — Relèvement de la viticulture alsacienne, 157. — Une proposition malthusienne, 388. — La question des vins algériens, 190, 244, 255, 276, 291, 356, 404, 419. — La question du sucrage, 197, 210, 277, 291. — La défense des vins à l'étranger, 261. — Coton, vin. cidre, 413. — Cours des vins (dans chaque numéro). — Cours des principaux produits agricoles (dans chaque numéro).

ENGRAIS. — Action fertilisante du Soufre, 69.

ENSEIGNEMENT ET RECHERCHES. — Cours de l'I.T.P.A., 114. — Ecole de viticulture de la Tour Blanche (GIRONDE), 182. — Station de Villefranche-sur-Saône, 182. — Station œnologique du Gard, à Nîmes, 357. — Station œnologique de Bourgogne, à Beaune, 374. — Institut agricole d'Algérie, 374. — Ecole municipale d'agriculture de Cibeins, 389. — Institut œnotechnique de France, 406.

Gelées. — Les gelées et les oliviers. — (Voir Vignobles et Vins et Météorologie).

Génie rural. — Les machines agricoles à la Foire de Paris, 276. — L'électrification des campagnes, 293. — Essais de motoculture à Monségur, 325.

Hybrides. — Souvenirs au sujet des porte-greffes, 297, 313. — La reconstitution des vignobles suisses, 329.

Insectes. — La lutte contre les parasites en Suisse, 185, 249.

Législation, Lois, Jurisprudence viticoles. — Régime de l'expertise contradictoire, 196.

Maladies des plantes. — Dépérissement de l'abricotier par apoplexie, 75.

Maladies de la vigne. — Le court-noué, 5, 109. — Traitements d'hiver, 53. — La lutte obligatoire en Suisse, 185, 203, 217.

Météorologie. — Le climat du blé dans le monde, 79. — L'action du froid sur les céréales, 80. — Les gelées du 13 avril, 259, 275. — La mesure correcte de la pluie, 305. — Bulletin météorologique (dans chaque numéro).

Nécrologie. — H. Gayon, 257, 281. — Dr Louis Trabut, 307. — Léon Lindet, 409.

Œnologie. — Vins rouges restés doux ou sucrés, 13. — Mousseux et champagnes, 60. — Vins nouveaux et gaz carbonique, 64. — Dégustation au zéro sensation, 78. — Les vins de 1928, 213. — Les vins mousseux produits par méthode champenoise, 229. — Les vins pétillants, 245. — La concentration des moûts, 318. — Micro-organismes des caves à vin, 345.

Propagande vinicole. — A bas le régime sec, 47. — Exposition de Béziers, 357. — Le vin dans les hôtels, 357. — Valeur biologique et hygiénique du Vin, 361, 377, 393, 411. — Un cas de phobie contre le vin, 415.

Produits insecticides et anticryptogamiques. — Pulvérisations arsenicales liquides ou poudrages, 25. — Vente de la nicotine, 211. — Poudrages anticryptogamiques, 259.

Statistiques. — Déclarations de récolte; production et stocks à la propriété, 16. — Importations, 96. — Production des alcools libres, 97. — Production des mistelles, 129. — Vins tunisiens, 166. — Vins de Porto, 212. — Importations de vins de l'Amérique du Sud en Europe, 406.

Taille. — Théorie et pratique, 154.

Technologie. — La saccharification du sarment de vigne, 37.

Traitements. — (Voir Produits, Génie rural et Maladies).

Transports. — Vœu de la Chambre de Commerce de Montpellier, 292.

Vignobles et Vins. — Europe centrale, 164. — Algérie, 371, 399, 402. — Alsace, 30, 356, 388. — Anjou, 370. — Aude, 31, 272, 371. — Bourgogne, 388. — Beaujolais, 64. — Charentes, 366. — Dordogne, 367. — Drôme, 195, 386. — Haute-Garonne, 355. — Gironde, 77, 355, 367, 385, 401. — Hérault, 355. — Indre, 368. — Languedoc (dans tous les numéros). — Loire, 194, 387. — Loire-Inférieure, 356. — Mâconnais, 64, 164. — Marne, 369. — Hautes-Pyrénées, 27, 384. — Seine-et Marne, 50. — Touraine, 163. — Vaucluse, 48.

Vinification. — (Voir Œnologie).

Viticulture. — Effets de l'inclinaison des tiges, 92. — La culture superficielle et continue appliquée à la vigne, 117. — La production des raisins secs en Afrique du Nord, 233. — Contribution à l'étude de l'Effeuillage de la vigne, 265. — La greffe en écusson de la vigne, 309. — (Voir Hybrides et Génie rural).

Le Gérant : P. Nevreu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.